

## *Kolac sa bananama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 6 jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikeulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašikekacao praha

#### **Za preliv biskvita:**

- 100 gšecera
- 100 mlvode

#### **Za beli krem krem:**

- 300 mlslatke pavlake
- 300 mlkisele pavlake
- 50 gšecera u prahu
- 1 kesicaželatina
- 5 banana

#### **Za preliv kolaca:**

- 200 mlslatke pavlake

- **200 g Menaž čokolade**

## **Priprema**

Priprema biskvita: Jaja umutiti sa šećerom dodati ulje kakao prah, prašak za pecivo i brašno. Masu sipati u podmazan pleh i peći na 200 stepeni 15 minuta. Dok se biskvit peče pripremiti preliv. Šećer i vodu staviti na ringlu i pustiti da vri 5 minuta prohladjen biskvit preliti sa prohladjenim prelivom. Na biskvit složiti banane isećene po dužini.

Priprema belog krema: Kesicu želatina potopiti sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri 10 minuta. Slatku pavlaku umutiti, dodati kiselu pavlaku, šećer u prahu. Zatim želatin rastopiti na laganoj vatri i umešati u beli krem. Na biskvit sa bananama staviti beli krem.

Za ukrašavanje kolaca: na pari otopiti čokoladu, dodati slatku pavlaku i mešati dok se ne dobije gusta smesa. Zatim kolac preliti sa prelivom ohladiti i uživati u ukusu čokolade i banane.

## **Savet**